



FAMILLE RAVOIRE

Depuis 1593



Domaine d'Aigues - AOP Luberon Rouge 2024

AOP Luberon, Vallée du Rhône, France

Ce domaine tire son nom du pays d'Aigues, zone naturellement délimitée par le Luberon au nord et la Durance au sud. « Aigues » est la forme francisée du terme occitan « aiga » qui signifie « eau ». Ce vignoble dispose ainsi de réserves naturelles en eau permettant aux raisins d'atteindre leur pleine maturité phénolique même durant les années les plus sèches lorsque la vigne subit par ailleurs un important stress hydrique.

PRÉSENTATION

Propriété d'Henri Pancin, le domaine est suivi par Vincent Ratz et vinifié par Elise Pottier. Tous trois très perfectionnistes, ils veillent chaque année à obtenir le meilleur de l'un des plus beaux terroirs de l'appellation.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaire et sable du miocène.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 25 ans.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec égrappage complet puis macération pelliculaire à froid pendant 3 jours et une cuvaison de 3 semaines pour une extraction de matière optimale.

CÉPAGES

Syrah 60%, Grenache noir 20%, Carignan 15%, Cinsault 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 16°C à 18°C.

DÉGUSTATION

Robe grenat profonde aux reflets violacés. Nez intense et complexe aux arômes de fruits sauvages (mûre), et de fruits à pépins (figue). Bouche puissante et longue offrant des tanins soyeux et une remarquable concentration.

ACCORDS GOURMANDS

Boudin noir aux pommes, chili con carne, porc au curry.

Famille Ravoire

340 Rue du Remoulaire, 13300 Salon de Provence
Tel. 0490730110 - contact@ravoire.fr
ravoire.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

